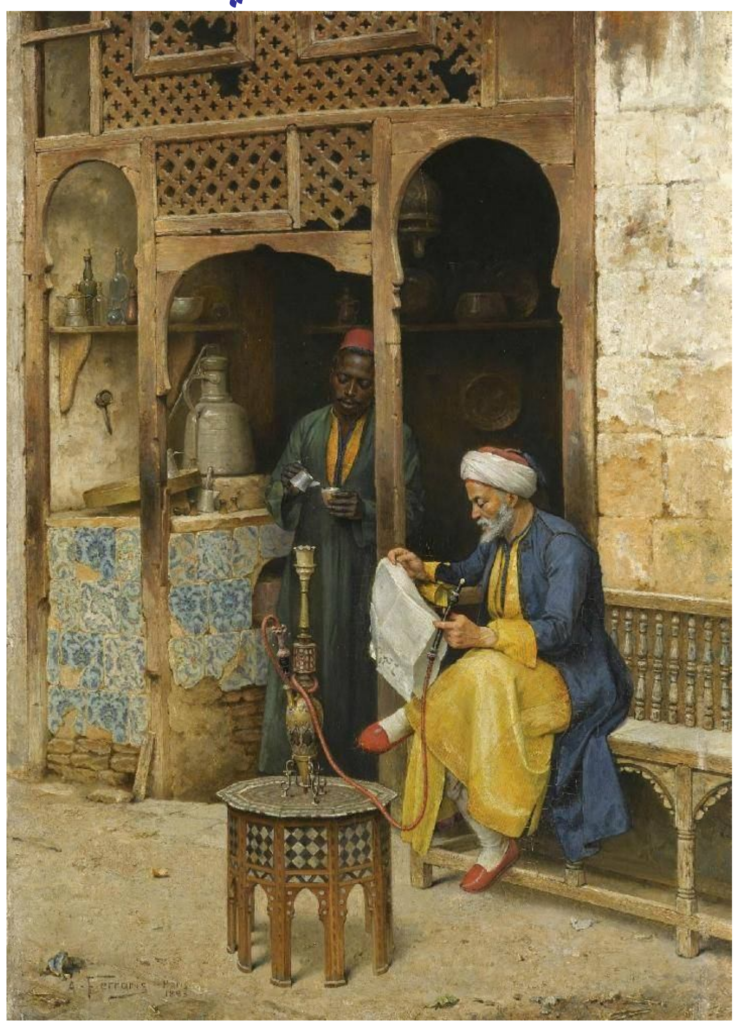
مُعجم مُصطلحات المْقاهي الشعبيّة



د . أيمن زهري

معجم مصطلحات المقاهي الشعبية

إسم الكتاب: معجم مصطلحات المقاهي الشعبية

المؤلف: د. أيمن زهرى

الناشر: د. أيمن زهرى

رقم الإيداع: 2014 / 4462

الترقيم الدولي: ISBN: 977-90-1468-5

لوحة الغلاف من أعمال المستشرق

آرثر فون فيراريز 1888

مُعجم مُصطلحات المقاهي الشعبيّة

د . أيمن زهرى

المحتويات

إهداء

إلى كافة محبي الفولكلور المصري .... إلى كافة محبي مصر!

أيمن زهري

على سبيل التقديم

عندما تدخل أحد المقاهي الشعبية وتطلب كوباً من الشاي أو فنجاناً من القهوة أو شيشة، تجد أن القهوجي يترجم طلباتك الى لغة أشبه باللوغاريتمات، هي لغة التعامل بين القهوجي (النادل) والنصبجي (الشخص القائم خلف منصة إعداد الطلبات). هذه اللهجة أو اللغة الخاصة بالعاملين في المقاهي مثل شاي طيارة وسكر بوستة وواحد عيادة وقهوة سرياقوسي قد تكون معجزة للبعض منا.

مع إنتشار المقاهي الحديثة وتحول العديد من المقاهي الشعبية الى مقاه حديثة (كوفي شوب) رأيت أنه من الواجب الحفاظ على هذا التراث الشعبي وتوثيقه للأجيال القادمة والمهتمين بالتراث الشعبي وهو مازال حاضراً بيننا قبل أن يطويه النسيان.

أيمن زهرى

حرف الألف

إبريق

الإبريق هو الوعاء الذي يوضع فيه الشاي – عادة – وهو مصنوع من الصاج المطلي، وأحيانا يصنع من السيراميك أو البورسلين، وعادة ما يوضع بجواره عند التقديم كوبا زجاجيا أو فنجالا من السيراميك أو البورسلين لصب الشاي به.

إستكانة شاي

إستكانة شاي تعبير يندر إستخدامه في المقاهي المصرية وهو في الغالب مأخوذ من المعنى الإنجليزي East Can Tea ويستخدم في مصر بنفس معنى "شاي في الخمسينة" أي شاي في كوب صغير.



مقهى قاهري في بداية القرن العشرين

حرف الباء

بوفيجى

البوفيجي هو عامل النصبة الذى يعد المشروبات. النصبة هي المنصة التي تعد عليها المشروبات في المقهى، ويسمى أيضا نصبجي.

بوفيه

البوفيه عبارة عن منصة صغيرة لإعداد المشروبات وتوزيعها على المحال التجارية. لا يوجد في البوفيه عادة مكان لجلوس الزبائن ويعتمد كليا على التوزيع الخارجي.



مقهى في القاهرة 1903، من أعمال المستشرق

لودفيج دويتش

حرف التاء

تبكير الشيشة

المقصود بتبكير الشيشة هو إخراج الدخان الذي تحتويه بواسطة المستخدم من خلال النفث فيها لإخراج الدخان، وقد يطلب النادل من الزبون تبكير الشيشة من خلال فعل الأمر "بكّر الشيشة" بتشديد حرف الكاف. وربما يكون هذا الفعل مأخوذ من البكارة أي تجهيز الشيشة كأنها لم تستخدم من قبل.

تخشينة

التخشينة عبارة عن قطعة من الورق المقوى، عادة ما تستقطع من الغلاف الخارجي لباكو المعسل يتم طيها كالقمع وتوضع في أعلى الشيشة تحت الحجر مباشرة لإحكام وضع الحجر على الشيشة وضمان عدم تسرب الهواء من هذه المنطقة. قد تكون التخشينة في بعض المقاهي عبارة عن قمع مصنوع من البلاستيك بدلا من الورق. في بعض المقاهي تتم الإستعاضة عن التخشينة الورقية بلف بعض الخيوم القطنية السميكة حول الجزء السفلي للحجر وتبليلها بالماء لضمان عدم تسرب الهواء من هذه المنطقة. تستخدم التخشينة أيضا لإحكام إلتصاق الفارغة – القارورة المملوءة بالماء أسفل الشيشة - والجزء المعدني الذي يتم تركيبه فوقها، وعادة ما تكون من القماش المبلل بالماء، إلا أن الشيشة المستوردة من الصين تتضمن قطعة من المطاط للقيام بهذه المهمة.

تعميرة

التعميرة تعني آداة تدخين المعسل المعدة للإستخدام وقد كاد ينقرض إستخدام هذا المسمى إلا أنه مازال سائدا في صعيد مصر وفي بعض بلدان الوجه البحري خاصة في المقاهي الريفية. وربما يكون المقصود بالتعميرة آداة التدخين العامرة بالمعسل.

تلقيمة

التلقيمة تعني الكمية المناسبة من الشاي أو القهوة أو أي نوع آخر من مواد عمل المشروبات المناسبة لكمية الطلبات الواجب تحضيرها. إذا كان المشروب المراد تحضيره هو الشاي مثلا تكون التلقيمة هي كمية الشاي اللزمة لتحضير مشروب الشاي.

تومباكشي/تمبكشي

التومباكشي هو العامل المخصص للشيشَ وتجهيزها للزبائن، ويرتبط هذا المسمى بالتمباك وهو نوع من أنواع الدخان التي يندر إستخدامه في مصر حالياً.

حرف الجيم

جرار

الجرار هو العامل المختص بجمع فوارغ الأكواب والصواني والأدوات من ترابيزات الزبائن بعد الإنتهاء من تناول مشروباتهم.

جوزة

الجوزة هي وسيلة تدخين بدائية إتخذت إسمها من ثمرة جوز الهند حيث يستخدم الغلاف الخارجي لثمرة جوز الهند بعد إحداث ثقب صغير في الجانب العلوي من الغلاف الصلب للثمرة وتفريغ محتوياته التي تتكون من جوز الهند وإستخدام هذا الغلاف الخارجي لتثبيت قلب آداة التدخين التي يعلوها دائما الحجر مع إحداث ثقب آخر جانبي آخر لتثبيت الغابة – وسيلة شفط الدخان – وعادة ما يتم إستبدال هذا الجزء بوعاء نحاسي على شكل ثمرة جوز الهند أو أحيانا علبة مبيد حشري فارغة – بيروسول عادة – أو أحيانا برطمان زجاج مع إستبدال الغطاء المعدني للبطرمان بغطاء من الفلين به فتحتين لتثبيت قلب الجوزة والغابة.



تدخين الجوزة على مقهى بلدي قديم

حرف الحاء

حجر

الحجر هو قطعة من الفخار – يتم طلاؤها أحيانا بألوان مختلفة أكثرها إنتشارا اللون البني بدرجاته المختلفة – يوضع بداخله مختلف أنواع المعسل وهو عبارة عن قمع مفتوح من المنتصف لإدخال الهواء.

حصى مغلي

حلبة حصى (غير مطحونة) مغلية.

حلبة ميزة

حلبة حصى بالحليب.

حلبة حصي

الحلبة من أكثر المشروبات طلبا بالمقاهي الشعبية بعد الشاي والقهوة. والحلبة الحصي هي حبيبات الحلبة السليمة قبل الطحن وقد سمي بهذا الإسم لتشابه حبيباته مع شكل الحصى الصغير.

حَلَبّسة

الحَلَبِّسة هو الإسم الشعبي لمشروب حمص الشام، وهو عبارة عن منقوع حمص الشام المغلي مضافا إليه بعض البهارات وصلصة الطماطم.



مجموعة من فناني الزمن الجميل على مقهي الفيشاوي

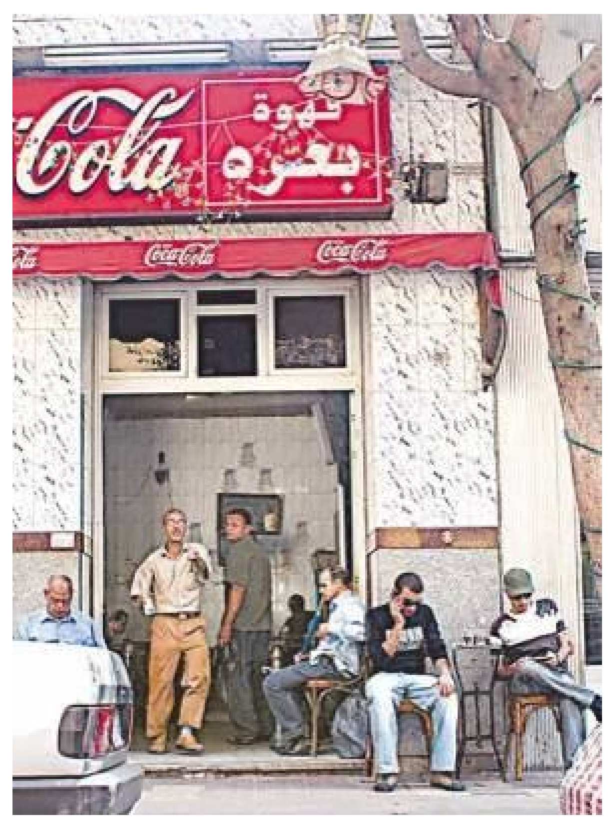
حرف الراء

رفاس

الرفاس عبارة عن فتحة في قلب الشيشة بداخلها بلية صغيرة يسمح بدخول الهواء ولا يسمح بخروجه ويستخدم لتجديد الهواء داخل الشيشة وطرد الدخان منها عن طريق النفخ.

رّمالة

الرمالة عبارة عن وعاء معدني مفرطح ومستطيل عادة يشبه الصينية لكنه يختلف عنها بأن حوافه مرتفعة، ويستخدم لتحضير القهوة على "نار باردة" وذلك من خلال فرش الرمال على هذا الوعاء وإشعال النار تحته حتى ترتفع حرارة الرمال ثم يتم بعد ذلك غرس قعر الكنكة وبها الماء والبن داخل الرمال حتى تنضج القهوة. يلاحظ أنه يندر الآن إستخدام تلك الطريقة.



قهوة بعرة بشارع عماد الدين، ملتقى الكومبارس

حرف الزين

زهر

زهر النرد (الطاولة) وهو مكعب صغير مكتوب على وجوهه الستة الأرقام من 1 الى 6 على شكل نقاط.



الملك فاروق يدخن الشيشة

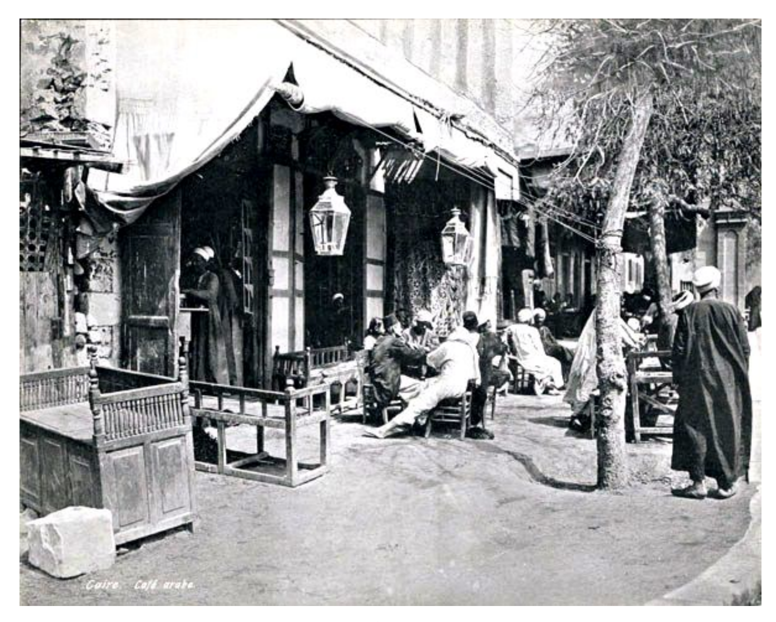
حرف السين

سكر برة

سكر برة تعني أن يوضع السكر في إناء صغير – عادة ما يصنع من الصاج – خارج المشروبات المقدمة للزبون لكي يستطيع الزبون تحديد كمية السكر المناسبة لذوقه بدون تدخل المقهي الذي عادة ما يقدم المشاريب محلاة بالسكر، وبرة تعني خارج المشروب.

سكر عالي

سكر عالي تعني وضع كمية أكبر من السكر بالمشروب قبل تقديمه للزبون.



قهوة بلدي

حرف الشين

شاي إسفنجة/شاي سفنجه

يتم عمل الشاي السفنجة عن طريق تكرار غلي "تفل" الشاي. وينتشر في المقاهي الشعبية ولدى باعة الشاي في الشوارع وسط التجمعات العمالية.

شاى براد

يقدم هذا النوع من الشاي للزبون أو الزبائن فى براد بعدد طلباتهم.

شاي بربري

شاي تقيل بالحليب ويسمى أحيانا شاي نوبي نظرا لحب النوبيين لهذا المشروب.

شاي جمعية

شاي بحليب زيادة (ضعف كمية الحليب).

شاي حِبر

الشاي الحبر هو شاي أسود ثقيل كثير السكر مغلي على النار (بشايه وسكره) يفضله عادة أهل الصعيد وبلدان الوجه القبلي ويطلق عليه إسم «شاي حبر» نظرا لقتامة لونه الاسود وتعلوه عادة رغوة صفراء بسبب

غلي الشاي والسكر معا وتعمد صب الشاي في الأكواب من مسافة بعيدة نسبيا لعمل تلك الرغوة المحببة لدى طالبي هذا النوع من الشاي.

شاى حلوانى

يعنى شاى سكر خفيف.

شاى فرسكا

شاى خفيف سكر زيادة.

شاى سكلانس

السكلانس هو مشروب خليط من الشاي المغلي والقهوة وهو منبه قوى يستخدمه عادة من يرغبون في السهر أو التركيز لساعات طويلة.

شاى سكر بوسطه

يقدم الشاى بدون سكر ويقدم معه سكر خارجى، عادة في سكرية من المعدن بغطاءِ أو بدون غطاءِ أحيانا، ويختلف حجمها وجودتها من مقهى لآخر.

شاى صينية

يقدم الشاى فى كوب عادى على الصينية ومعه كوب ماء.

شاى طيارة

يعنى شاى خفيف سكر زيادة وهو نفس معنى شاي فريسكا.

شاى عالباب أو عند الباب

يقدم للزبون الطيارى الذى يأتى للمقهى لأول مرة.

شاى على ميه بيضا

ويعنى تجهيز الشاى بماء بارد من الصنبور – الخنفية - ويوضع الماء والشاى معاً على النار من البداية ويسمى شاى طازج (طازا).

شاى مجالو

كوب كبير من الشاى (شوب)

شاي فتلة

شاي معبأ في مظروف حراري يسمح بدخول الماء مربوط عادة بقطعة من الخيط على هيئة حبل رقيق (فتلة) ينتهي عادة بورقة مقواة صفيرة تحمل علامة الشركة المصنعة يوضع في ماء ساخن يتم من خلاله إستحلاب الشاي وإعطائه لونه المميز.

شاي في الخمسينة

تعني شاي في كوب صغير، وربما ترجع التسمية الى أن كوب الشاي المخصص لهذا النوع تبلغ سعته عادة 50 ملليجرام.

شاي كشري

إشتق الشاي الكشري إسمه من طبق الكشري المصري الذي يتم إعداد مكوناته كل على حدة ثم يتم وضع المكونات فوق بعضها البعض في الطبق عند التقديم. وبنفس الطريقة يتم عمل الشاي الكشري وذلك بوضع السكر ثم الشاي الناشف في الكوب ثم يصب فوقهما الماء المغلي.

شاي ليبتون

على الرغم من أن شركة ليبتون تقوم بتصنيع كافة أنواع الشاي إلا أن "شاي ليبتون" تستخدم لوصف الشاي الفتلة حتى وإن إختلفت الشركة المصنعة.

شاي منه فيه

وهو الشاي الذي توضع فيه اوراق الشاي الجاف ويصب عليه الحليب الصافي الساخن (أي لاتدخل في تكوينه المياة)

شاي ميزة

شاي بالحليب.

شاي زُّرَدة

شاي في براد يتم تحضيره بغلي الشاي والنعناع والسكر ويتم تقديمه في البراد ومعه كوب فارغ.

شاي صعيدي

شاي مغلي ثقيل. يسمى أحيانا شاي حبر نسبة الى أحبار الكتابة سوداء اللون.

شربوش

الشربوش عبارة عن غطاء معدني تختلف أشكاله وأحجامه يوضع فوق حجر المعسل لحمايته من تيارات الهواء حتى لا يحترق الفحم أعلى الحجر بمعدل أكثر من المطلوب لحرق المعسل.

شيشة أبونيه

معناه طلب شيشة خاصة لزبون المقهى المتردد دائماً، والتى يبدأ بها الزبون لمجرد دخوله المقهى، وكلمة أبونيه .

شيشة بطيخ

شيشة مع معسل بنكهة البطيخ.

شيشة تفاح/تفاحة/تفاحتين

شيشة مع معسل بنكهة التفاح وهو من اشهر النكهات وأكثرها إنتشارا.
تومباك عجمى معسل مخلوط بالتفاح والعسل المخمر يعطى نكهة التفاح عند تدخينه.

شيشة تمباك

التمباك هو أوراق التبغ المجفف. ولاستعماله، ينقع في الماء ويصفى مع ابقائه رطبا ولا يدخل في صناعته العسل ويستخدم بلفه في طبقات على حجر اشيشة مباشرة وتوضع فوقه قطعة فحم واحدة وتقدم شيشة التمباك في عدد محدود من المقاهي بخلاف المعسل.

شيشة حمِّي

الشيشة الحمي هي ذاتها الشيشة التمباك ولكن نكهة الدخان تكون ثقيلة او حامية وهو ما إتخذت منه الإسم حمِّي.

شيشة سلوم

شيشة بالمعسل "السلوم وهو نوع من أنواع المعسل.

شيشة قص/ شيشة أص

شيشة بالمعسل "قص" ماركة البرج وهو نوع من المعسل.

شيشة عجمى

الشيشة العجمي هي ذاتها الشيشة التنباك ولكن "العجمي" تشير الى منشأ الدخان وهو بلاد فارس وأشهر أنواعه الأصفهاني.

شيشة فراولة

شيشة مع معسل بنكهة الفراولة.

شيشة فواكه

شيشة مع معسل بنكهة الفواكه المشكلة.

شيشة كنتالوب

شيشة مع معسل بنكهة الكنتالوب.

شيشة نعناع

شيشة مع معسل بنكهة النعناع.



شاي براد

حرف الغين

غابة

الغابة هي النهاية الطرفية للجوزة – وسيلة التدخين البدائية - والتي تثبت في جسم الجوزة وقد سميت بهذا الإسم لتصنيعها من نبات الغاب، والغابة عادة ما تكون فارغة من الداخل عدا بدايات العُقَد التي يتم تفريغها عن طريق إدخال آلة حادة حتى تتصل تلك الفراغات ببعضها البعض، وتشبه في شكلها الناي.

غرزة

الغرزة هي مكان شعبي صغير غير منسق لتقديم المشروبات والجوزة، ولا يوجد بها عادة توليفة كبيرة من المشروبات ولا يوجد بها في كثير من الأحيان مقاعد أو مناضد، ولكنها تحتوي على بعض الحصر – جمع حصير – أو ربما مصاطب مصنوعة من الطين، وفي بعض الأحيان يوجد بها بعض الأرائك الخشبية المصنوعة بطريقة بدائية (دِكك ومفردها دِكّة) وتعد الجوزة هي آداة التدخين الرئيسية في الغرزة. إشتهرت الغرزة في السابق بتدخين الحشيش.

غلة

الغلة هي مصطلح يطلق على الإيراد اليومي للمقهى.



تمباك عجمي أصفهاني

حرف الفاء

فارغة

الفارغة عبارة عن وعاء زجاجي – عادة – يتم فيه وضع الماء الخاص بالشيشة. وتوجد أشكال كثيرة من الفارغة إلا أنها جميعا تتشابه في قمتها حيث تضيق لتصل الى الحجم الذي يسمح بإدخال أو تركيب قلب الشيشة المعدني فوقها، وعادة ما تكون قاعدة قلب الشيشة ذات حجم معياري يتناسب مع غالبية أنواع الفارغات.

فحم

الفحم أو الولعة أو النار أسماء تطلق على الفحم المعد لتدخين الشيشة بأنواعها المختلفة. والفحم المستخدم في تدخين الشيشة ينقسم الى نوعين، فحم نباتي وهو المستخدم بكثرة في المقاهي الشعبية والفحم الصناعي سريع الإشتعال الذي يباع على هيئة أقراص متماثلة ويستخدم عادة في المنازل لسهولة إشعاله.



غُرزة

حرف القاف

قلب

يقصد بالقلب في المقاهي قلب الشيشة وهو الجزء المعدني الذي يتم تثبيته فوق "الفارغة" بعد تعبئتها بالماء، ويثبت فوقه حجر الشيشة.

قشاط

القشاط هو حجر النرد (الطاولة) ويكون عادة باللونين الأبيض والأسود وجمعه أقشطة، إلا أنه يجمع في المقاهي الشعبية "قواشيط."

قهوجى

السفرجى أو الجرسون أو النادل الذى يقدم الطلبات لزبائن المقهى. وهي تتكون من مقطعين "قهو" نسبة للقهوة و"جي" وتعني صاحب الشيء أو المهنة المرتبطة بالمقطع الأول، والمقطع الثاني تركي يضاف لصاحب الصنعة مثل عربجي ومكوجي وجزمجي.

قهوة بناتى

قهوة مقدمة فى فنجان قهوة، عادة ما يصنع من السيراميك أو البورسلين.

قهوة سكوتي

قهوة سكرها بين القهوة المظبوط والقهوة التي سكرها علي الريحة (ع الريحة)

.

قهوة زيادة

اي قهوة بها قدر كبير من السكر (زيادة في السكر)، وعادة ما تحتوي على ملعقة بن وملعقة أو ملعقة وربع سكر.

قهوة سادة (اسكتو)

قهوة تقدم بدون سكر.

قهوة سرياقوسي

وهي القهوة التي تحتوى على قدر كبير من السكر، عادة أكثر من القهوة الزيادة. وغير معلوم على وجه التحديد معني كلمة سرياقوسي، ولكن ربما تكون سميت بهذا الإسم نسبة الى قرية سرياقوس بمركز الخانكة التي كانت تشتهر بصناعة العسل الأسود المستخرج من قصب السكر.

قهوة عثمانلى

قهوة مقدمة فى أكواب زجاجية صغيرة بدلا من تقديمها في فنجان من السيراميك أو البورسلين كما تقدم عادة.

قهوة علي الريحة (قهوة ع الريحة)

بتشعيرة سكر بسيطة، اي قليل السكر .

قهوة مانو

اي السكر اعلي من المظبوط واقل من الزيادة .

قهوة مظبوط

قهوة متوسطة السكر، وعادة ما تحتوي على ملعقة بن وملعقة مساوية لها من السكر.



القهوجي – من أعمال الفنان وليد ياسين

حرف الكاف

كَبشة

الكبشة في اللغة العربية هي ما يُغْرف به الطَّعام من القِدر، ولكن بلغة المقاهي الشعبية الكبشة هي ما يوضع به الفحم بعد إشعاله لوضعه فوق حجارة المعسل. وتُصنع الكبشة عادة من الحديد وهي تشبه تماما الكبشة المستخدمة في المطابخ المنزلية إلا أنها أكبر منها في الحجم ولها يد طويلة معقوفة لحماية حاملها من السخونة ويتم أحيانا تغليفها برقائق الألومنيون لإخفاء سوادها الناتج عن وجود الفحم بها لفترات طويلة.

كسوة

الكسوة عبارة عن إسطوانة معدنية تنحسر عند طرفها العلوي توضع فوق حجر الشيشة لمنع تيارات الهواء من حرق حجر المعسل وتوجد بها عادة فتحات لإدخال الهواء الذي يساعد على الإحتراق وتوجد منها أشكال وأحجام مختلفة تزين بزخارف بارزة. يتم إستبدالها في المقاهي الحديثة بقطعة من رقائق الألومنيوم يلف بها الحجر.



كسوة مزخرفة

حرف اللام

لاي/لَي

اللاي/اللَي عبارة عن خرطوم طويل من الكاوتش يلتف حوله خيط حلزوني رفيع من المعدن للمحافظة على شكله الإسطواني وهو وسيلة نقل الدخان من قلب الشيشة الى فم المستخدم، وتوجد منه أنواع كثيرة قد تكون محلاة بقماش من القطيفة.

لاي طبي

اللاي الطبي هو لاى لا يحمل أي نوع من الجمال مثل اللاي التقليدي وهو عبارة عن خرطوم من البلاستيك المتعرج يستخدم مرة واحدة لعدم نقل العدوى من مستخدم لآخر.



زخارف الشيشة

حرف الميم

مارك/مرك/ماركة

مارك أو ماركة هي قطعة معدنية أو بلاستيكية – بديلة عن النقود - يقدمها القهوجي للمشرف على المقهى مع كل طلب من الطلبات لتتم محاسبته على الطلبات في نهاية الوردية.

ماشة

الماشة قطعة من المعدن على شكل ملقاط ولها أشكال وأحجام مختلفة. يقوم عامل الشيشة بإلتقاط حبات الفحم ووضعها على حجر الشيشة بإستخدام ماشة كبيرة الحجم. وتوجد في الشيشة نفسها في بعض الأحيان ماشة صغيرة مرتبطة بالشيشة عن طريق سلسلة صغيرة يمكن للزبون إستخدامها لتعديل وضع الولعة على الحجر بنفسه.

مبسم

المبسم هو النهاية الطرفية للاي التي توضع في فم المستخدم لشد أنفاس الدخان وعادة ما يصنع من المعدن، ويختلف شكله وحجمه من مقهى لآخر. ويطلق المبسم أيضا على قطعة صغيرة من البلاستيك توضع في نهاية المبسم المعدني تستخدم لمرة واحدة للوقاية من الأمراض.

مركجي

السفرجى أو الجرسون الذى يقدم الطلبات لزبائن المقهى، ويطلق على القهوجي هذا اللفظ لقيامه عادة بالتعامل مع الماركات – القطع المعدنية البديلة عن النقود التي تستخدم في المقاهي.

مية نار

مية النار – ماء النار – هو مشروب مركز مكون من خليط من القرفة والزنجبيل ذو طعم لاذع معروف بفوائده الصحية في مقاومة نزلات البرد ويطلق عليه مية نار لقوة طعمه.

حرف النون

نار

تستخدم النار لمعنيين، المعني الأول الولعة أو الفحم الذي يستخدم في الشيشة والمعنى الآخر للنار التي تستخدم في إعداد المشروبات الساخنة إلا أن المعنى الأول هو الأكثر شيوعا داخل المقاهي الشعبية.

نصبجي

النصبجي هو الشخص المكلف بإعداد المشاريب، وسمي بهذا الإسم نظرا لأنه يقف وراء النصبة أو المنصة التي تخرج منها المشاريب (نصبجي = بوفيجي).

نصبة

النصبة هي المنصة الموجودة داخل المقهى والتي تستخدم في إعداد المشروبات للزبائن.



مجموعة مباسم على لايات مزخرفة

حرف الواو

واحد عيادة

واحد عيادة لفظ يندر إستخدامه وهو إشارة الى مشروب الينسون، وربما تم إطلاق هذا الإسم عليه لفوائده الطبية المعروف خاصة تأثيره على الحنجرة والمساعدة في نقاء الصوت.

وجاء

الوجاء في اللغة تعني الوقاية، وإن كنت أشك أن العاملين في المقاهي يعرفون هذا المعني. الوجاء هو الحافظة المعدنية التي يتم فيها إشعال الفحم وهي عبارة عن صندوق معدني مغلق من كافة الجوانب عدا الجانب الأمامي ويميل جانبيه للخلف كلما إبتعدنا عن القاعدة ويوجد به عادة خزانة سفلية لتجميع الرماد الناتج عن الإحتراق من خلال ثقوب عديدة في قاعدة الصندوق. وتعود التسمية الى حماية الفحم من تيارات الهواء.

ولعة

يطلق لفظ ولعة على الفحم المستخدم في تجهيز الشيشة بعد إشتعاله.



قهوة بلدي، القرن التاسع عشر – لوحة للمستشرق الإيطالي نيكولا فورشيللا

المؤلف

الدكتور أيمن زهرى باحث متخصص في الدراسات السكانية ودراسات الهجرة، عمل بالبحث والتدريس والعمل التنفيذي بالمجلس القومي للسكان (مصر) والمركز الديموجرافي بالقاهرة وأكاديمية تطوير التعليم ومركز جامعة ساسيكس لدراسات الهجرة بإنجلترا والجامعة الأمريكية في بيروت والجامعة الأمريكية بالقاهرة والمركز الدنماركي للدراسات الدولية بكوبنهاجن ولجنة الأمم المتحدة الإقتصادية والإجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا). كما عمل مستشاراً في مجالات السكان والهجرة ,والمغتربين لدى جامعة الدول العربية والمنظمة الدولية للهجرة والبنك الدولي ومنظمة الأمم المتحدة للتعليم والعلوم والثقافة والوكالة الأمريكية للتنمية الدولية والإتحاد الأوروبي، بالإضافة إلى العديد من المنظمات والهيئات الإقليمية والوطنية.

نُشِرَ للدكتور زهرى العديد من الأبحاث والمقالات المتعلقة بالدراسات السكانية ودراسات الهجرة في العديد من الدوريات العلمية الدولية وشارك في العديد من المؤتمرات والندوات الوطنية والإقليمية والدولية المرتبطة بمجالات إهتماماته البحثية، كما نُشِرَ له العديد من المقالات في الصحافة المصرية والعربية. صدر له عام 2006 كتابه "دفتر أحوال المجتمع المصري". وكتاب التجربة الدنماركية: تداعيات ما بعد الازمة عام 2007، ورواية بحر الروم عام 2008، وكتاب حول "افتصالات والمجتمع في مصر" عام 2010 وكتاب "الفيسبوكيات" عام 2014.

الدكتور زهرى عضو نشط في العديد من الجمعيات العلمية المرتبطة بمجالات إهتمامه ومنها، على سبيل المثال، الجمعية الجغرافية المصرية وجمعية الديموغرافيين المصريين والإتحاد الدولي للدراسة العلمية للسكان والجمعية الدولية لدراسة الهجرة القسرية والجمعية الأوروبية للدراسات السكانية، وهو مؤسس ورئيس الجمعية المصرية لدراسات الهجرة.

على المستوى الشخصي، يهوى المؤلف التصوير الفوتوغرافي الرقمي والفولكلور والفنون الشعبية والإنشاد الصوفي، والعمارة الإسلامية.

****

توجد نسخة كاملة من هذا الكتاب وكتب أخرى
بموقع المؤلف على الشبكة الدولية للمعلومات

www.zohry.com

الطبعة الأولي 2014

هذا الكتاب

عندما تدخل أحد المقاهي الشعبية وتطلب كوباً من الشاي أو فنجاناً من القهوة أو شيشة، تجد أن القهوجي يترجم طلباتك الى لغة أشبه باللوغاريتمات، هي لغة التعامل بين القهوجي (النادل) والنصبجي (الشخص القائم خلف منصة إعداد الطلبات). هذه اللهجة أو اللغة الخاصة بالعاملين في المقاهي مثل شاي طيارة وسكر بوسة وواحد عيادة وقهوة سرياقوسي قد تكون معجزة للبعض منا .

مع إنتشار المقاهي الحديثة وتحول العديد من المقاهي الشعبية الى مقاه حديثة (كوفي شوب) رأيت أنه من الواجب الحفاظ على هذا التراث الشعبي وتوثيقه للأجيال القادمة والمهتمين بالتراث الشعبي وهو مازال حاضراً بيننا قبل أن يطويه النسيان.

المؤلف

الطبعة الأولي 2014